

MENUE 1.6.2026

PFÄLZERABEND

APERRO

Pfälzer Tapas

SUPP

Lewerknödelsupp

VORSPEISEN

Handkäs mit Musik

HAUPTSPEISE

Saumachen

mit

Dreckische Krummbeere

mit

Woinsauerkraut

Nachspeise

Dornfelderbirnen mit Vanillsoss

Leberknödelsuppe

1.

Die Brötchen in dünne Streifen schneiden, mit heißer Milch begießen und beiseite stellen. Die Leber von allen Häuten befreien, waschen, trockentupfen und durch den Fleischwolf drehen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.



Für 4 Personen

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

2.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen und die Petersilie kurz unterziehen. Das Ganze mit der Leber, den Gewürzen, den Eiern und dem Mehl mischen und zum Schluss die Brötchen unterarbeiten. Mit feuchten Händen einen Probekloß formen und in kochendem Salzwasser garen. Fällt der Probekloß auseinander, muss noch etwas Mehl in die Masse gegeben werden. Hat der Kloß die richtige Konsistenz, die restliche Knödel formen und im Salzwasser bei geringer Hitze etwa 20 Minuten garen. In einem zweiten Topf die Fleischbrühe kurz aufkochen.



Einkaufsliste

4 altbackene Brötchen

125 ml Milch

250 g Rinderleber

1 Zwiebel

30 g Butter

1 EL gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

Majoran

½ TL abgeriebene

Zitronenschale

2 Eier

40 g Mehl

1 l Fleischbrühe

1 EL Schnittlauchröllchen

3.

Die Knödel mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Salzwasser heben, in eine vorgewärmte Schüssel geben, mit der heißen Fleischbrühe übergießen und mit den Schnittlauchröllchen garniert heiß servieren.

Handkäs' mit Zwiwwel

1.

Den Käse in vier Scheiben schneiden und auf flache Teller legen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und die Zwiebeln unterrühren.

2.

Die Marinade über den Käsescheiben verteilen und die Schnittlauchröllchen darüber streuen. Den Handkäs' mit Zwiwwel mit jeweils einer Scheibe Roggenbrot servieren. Dazu ein Glas fruchtigen Weißwein reichen.



Tipp:

Sie können die Zwiebeln auch in Ringe schneiden und anschließend auf den Käse legen. Die Zubereitungsart richtet sich nach Ihren eigenen Vorlieben.



Für 4 Personen

Zubereitungszeit:
10 Minuten



Einkaufsliste

240 g Sauermilchkäse

3 Zwiebeln

8 EL Essig

4 EL Öl

Salz

Pfeffer

1 EL Schnittlauchröllchen

Pälzer Woikraut

Für 4 Personen

Zutaten

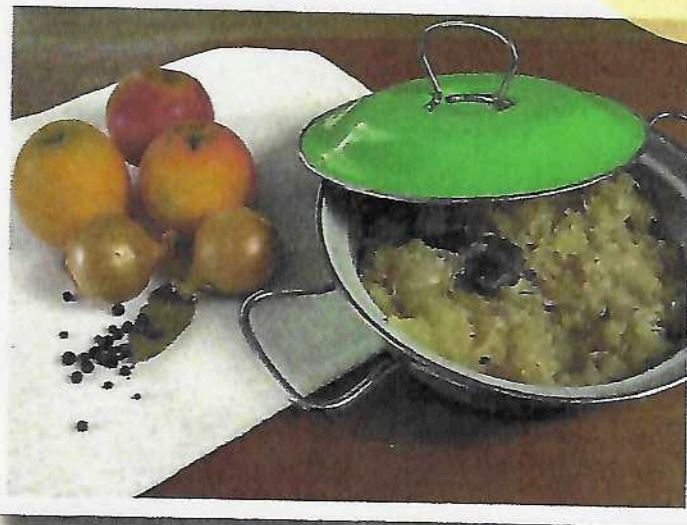
500 g Sauerkraut
2 mittelgroße Zwiebeln
1 großer Apfel (möglichst Boskop)
8 Wacholderbeeren (mit einem Messerrücken zerdrückt)
2 Lorbeerblätter
8 zerstoßene Pfefferkörner
1 Glas trockenen Riesling
1 Glas Hühnerbrühe
2 EL Gänseschmalz (ersatzweise Schweineschmalz)

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und im Schmalz glasig dünsten. Die übrigen Zutaten zugeben und mit einem Glas Wein und ebenso viel Hühnerbrühe aufgießen. Zum Kochen bringen und bedeckt bei milder Hitze in 45 Minuten garen lassen. Durch starkes Kochen ohne Deckel die überschüssige Flüssigkeit reduzieren, aber keineswegs ganz einkochen. Die Lorbeerblätter entfernen und servieren.

Tipp

In der Weinflasche, die Sie geöffnet haben, um das Kraut zu garen, ist sicherlich eine noch ausreichende Menge trockenen Pfalzweines, um die Gläser derer zu füllen, die am Mahl teilhaben.



Dreggische Grumbeere

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
2–3 EL Sonnenblumenöl
je 250–300 g hausgemachte
Leber- und Blutwurst
Majoran, Salz, Pfeffer

Gut zu wissen, ...

...dass „Dreggische Grumbeere“ ein typisches Pfälzer Winzerstuben-Gericht sind; sie werden je nach Tradition des Hauses recht unterschiedlich aufgetragen. Immer aber gehören dazu mehr oder weniger zerfallene Würste, und manchmal wird das Ganze von einem Spiegelei gekrönt. Es handelt sich um ein leckeres, deftiges, wenn auch sehr kalorienreiches Mahl, dessen Aussehen ihm seinen Namen gegeben hat: „dreckige“ Kartoffeln sind es eben, nicht „haute cuisine“. Nach einer ausgedehnten Wanderung durch Wald und Flur, wenn gehöriger Appetit erlaufen wurde, kann ein jeder mit gutem Appetit und großer Freude zulangen.

Tipp

Nach Belieben kann das Ganze mit einem Spiegelei gekrönt werden. Ein kräftiges Graubrot und Gewürzgurken vervollständigen das Mahl.

Zubereitung

Es empfiehlt sich, die Kartoffeln schon am Vortag zu kochen. Die Scheiben bleiben, wenn die Kartoffeln ausgekühlt sind, fest und nehmen nicht so viel Fett auf. Die Kartoffeln pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer gusseisernen Pfanne – darin gelingen die „Dreggische Grumbeere“ am besten – das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin bräunen, herausnehmen. Die Kartoffelscheiben im Fett knusprig braten. Die Zwiebeln wieder zugeben, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen und die in Scheiben geschnittene Wurst in die Kartoffelpfanne geben. Unter fleißigem Wenden fertig braten. (Die Wurst soll zerlaufen, darf aber keinesfalls anbrennen.) Auf heißen Tellern servieren oder – das findet man sehr häufig – direkt in den Portionspfännchen auftragen, in denen das Gericht zubereitet wurde.



Die Grumbeere in der Pfalz ...

Birnen in Rotwein



Für 4 Personen

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Kochzeit: 35 Minuten



Einkaufsliste

4 reife Birnen

125 g Zucker

½ Flasche Rotwein
(halbtrocken)

1 EL Zitronensaft

Abgeriebene Schale einer
Orange

Mark einer ½ Vanillestange

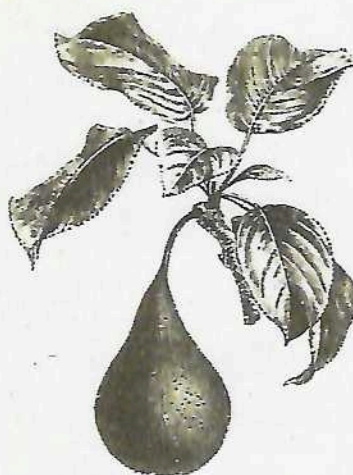
1 Msp. Zimt

1.

Die Birnen waschen, schälen, die Stiele belassen. Den Zucker mit dem Rotwein in einen Topf geben und erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

2.

Zitronensaft, Orangenschale, Vanillemark und Zimt zufügen. Die Birnen in den Rotwein setzen und bei geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze 30 Minuten garen. Abkühlen lassen, die Birnen in Dessertschalen aufteilen und mit Schlagsahne oder Vanillesauce servieren.



Das „Beste“ kommt zum Schluss

vanillesoße



Für 4 Personen

Zubereitungszeit:

10 Minuten

Kochzeit: 12 Minuten



Einkaufsliste

- 1 Vanilleschote
- 250 ml Vollmilch
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml Schlagsahne
- 10 g Stärkemehl
- 3 Eigelbe

1.

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Die Milch mit Zucker, Vanilleschote und -mark und 1 Prise Salz kurz aufkochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

2.

Die Sahne mit Stärke und Eigelb verrühren. Vanillemilch erneut aufkochen. Milch-Eigelb-Mischung unterrühren und bei milder Hitze 2 Minuten köcheln. Sauce in eine Schale füllen und abkühlen lassen.